

Lagring och transport av vegetabilier

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På den här sidan hittar du vägledning till bestämmelserna om lagring och transport av spannmål, frukt och grönt och andra vegetabilier.

Om lagstiftningen

- Del A, punkt 5 i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004

Livsmedelsföretagare som producerar eller skördar växtprodukter skall vidta följande adekvata åtgärder när så är lämpligt:

5 b) När det är nödvändigt garantera hygieniska produktions-, transport- och lagringsvillkor för växtprodukter samt se till att de är rena.

Kontrollpunkt

Primärprodukter ska hanteras, lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för skador eller kontaminering minimeras.

Vägledning (länsstyrelsernas vegetabiliechecklista punkt V5 lagring av spannmål och övriga vegetabilier, V6 transport inom produktionsplatsen och till en anläggning)

Primärprodukterna ska hanteras, lagras och transporteras på produktionsplatsen och till en anläggning på ett sådant sätt att risken för att produkterna skadas, kontamineras, blir hälsofarliga eller otjänliga (exempelvis genom mekanisk skada, ljus, fukt eller temperatur) minimeras.

Kontrollera att produkterna lagras och transporteras på ett sådant sätt att skador inte uppstår, som kan leda till exempelvis mögeltillväxt och toxinbildning eller till glykoalkaliodbildning, se vidare Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2012:3) om främmande ämnen i livsmedel och bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.

Kontrolleras och hanteras faror förknippade med den aktuella primärprodukten till exempel vid lagring, buffertlagring och torkning av spannmål? Rutinerna kan till exempel vara hämtade från branschriktlinjer.

Finns det tillräckliga utrymmen för lagring? Finns hygienzoner om sådana är nödvändiga för att förhindra kontamination? Respekterar personalen i så fall dessa?

Lagras primärprodukten avskilt från avfall, kemikalier och annat som kan medföra att produkten förorenas? Är belysningsarmaturen i lagerutrymmen splitterskyddad vid behov?

Finns det rutiner för att avskilja och omhänderta skadad eller förorenad produkt eller produkt som misstänks vara skadad eller förorenad?

Kontrollera att rutinerna följs. Sker lagring och transport av produkter och förpackningsmaterial så att primärprodukten inte kontamineras? Har korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelse?

Kontrollera att kraven uppfylls i verksamheten. Gör en sammantagen bedömning av iakttagelserna och avgör om rutinerna för lagring och transport av råvaror, till exempel utsäde, förpackningsmaterial och växtprodukter garanterar hygieniska förhållanden och att produkterna hålls rena.

Produkterna ska förvaras och transporteras under sådana förhållanden att de hålls rena i förhållande till vad som är rimligt för en specifik produkt och produktionsmetod.

Kommentar

Produkter ska lagras och transporteras på ett sådant sätt att risken för att produkterna ska skadas eller bli hälsofarliga eller otjänliga minimeras. Sådana saker kan vara till exempel mekaniska skador, ljus, fukt, för hög eller för låg temperatur. Beroende på väderförhållanden kan olika förebyggande åtgärder behövas för att skydda produkterna i samband med skörd och vid efterföljande hantering, till exempel vid skörd av fuktig spannmål. Mer information om riskmodifierande faktorer finns på sidan:

Val av objekt för foder- och livsmedelskontroll i primärproduktionen

Kraven på hygienisk produktion vid transport omfattar både transport i samband med skörd och transport till en första mottagare, till exempel kvarn, butik eller grossist, om primärproducenten själv ansvarar för transporten.

Senast uppdaterad 11 november 2025 Ansvarig grupp ROR_LH